

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG (*Manihot  
Esculenta Crantz*) TERHADAP KUALITAS *CHICKEN CURRY  
PUFF FROZEN***



**DITA AJENG INDRIATI  
1514617064**

**Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagai persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2022**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

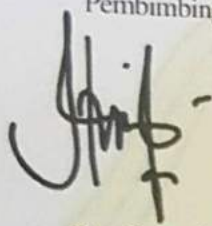
**Judul** : Pengaruh Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Terhadap Kualitas *Chicken Curry Puff Frozen*

**Penyusun** : Dita Ajeng Indriati

**NIM** : 1514617064

Disetujui Oleh :

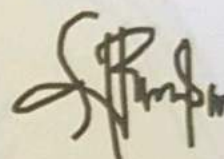
Pembimbing I,



**Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si**

NIP. 19780022005022 001

Pembimbing II,

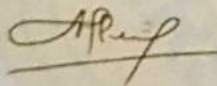


**Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si**

NIP. 197904152005012 004

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

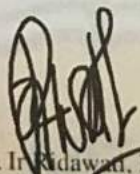
Ketua Penguji



**Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes**

NIP. 196301141991032001

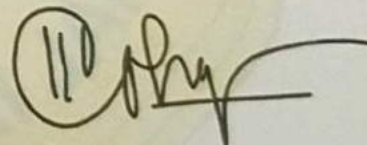
Anggota Penguji I



**Dr. Ir. Ridawan, M.Si**

NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji II

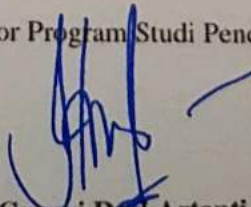


**Dr. Cucu Cahyana, M.Sc**

NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



**Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si**

NIP. 19780022005022 001

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan inovasi saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 18 Februari 2022

Yang membuat pernyataan



**Dita Ajeng Indriati**  
No.Reg : 1514617064



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN  
KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI  
JAKARTA UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dita Ajeng Indriati  
NIM : 1514617064  
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : ditaajengindriati@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengaruh Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Terhadap Kualitas  
*Chicken Curry Puff Frozen*.

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Februari 2022  
Penulis

(Dita Ajeng Indriati)  
*nama dan tanda tangan*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang atas karunia-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Skripsi ini dengan judul "Pengaruh Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Terhadap Kualitas *Chicken Curry Puff Frozen*" ini dimaksudkan sebagai syarat memenuhi persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dan menerapkan teori yang penulis peroleh selama masa perkuliahan.

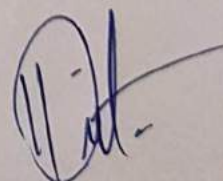
Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih setulusnya kepada semua pihak yang telah memberikan semangat dan bantuannya kepada penulis, diantaranya :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing I serta Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah menyempatkan waktu, memberikan bimbingan, motivasi serta ide yang membangun dalam penyusunan dan penyelesaian Skripsi ini.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M selaku Penanggung Jawab Akademik S1 Pendidikan Tata Boga 2017 Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah menyempatkan waktu, memberikan bimbingan, motivasi serta ide yang membangun dalam penyusunan dan penyelesaian Skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Orang Tua, Ibu Hj. Titin Fatimah serta keluarga yang telah memberikan do'a dan motivasi selama mengerjakan Skripsi dan kepada teman-teman Alih Program S1 Pendidikan Tata Boga 2017 atas bantuan dan kerjasamanya.

Penulis menyadari penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, penulis berharap mendapatkan masukan dan saran untuk kesempurnaan pada tulisan dan penelitian yang akan dilakukan.

Jakarta, 18 Februari 2022  
Penulis



Dita Ajeng Indriati

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG  
(*Manihot Esculenta Crantz*) TERHADAP KUALITAS  
*CHICKEN CURRY PUFF FROZEN***

**DITA AJENG INDRIATI**

**Pembimbing : Guspri Devi Artanti dan Nur Riska**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh substitusi tepung singkong terhadap kualitas *chicken curry puff frozen* berdasarkan aspek warna kulit, warna isian, tekstur, lembaran, rasa, dan aroma. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan November 2019 hingga Januari 2022. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah *chicken curry puff frozen* substitusi tepung singkong sebanyak 10%, 20% dan 30% dengan lama waktu beku penyimpanan 7 hari, produk diujikan kepada 45 panelis yang menilai aspek warna kulit, tekstur, lembaran, rasa, warna isian, dan aroma. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh tepung singkong terhadap kualitas *chicken curry puff frozen* yang ditinjau dari aspek warna kulit, tekstur, lembaran, rasa, warna isian, dan aroma. Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan penggunaan tepung singkong 30% untuk dikembangkan sebagai inovasi pada usaha *curry puff*, mengoptimalkan pemanfaatan tepung singkong serta mengenalkan produk *patisserie curry puff* tepung singkong.

Kata kunci: Tepung Singkong, *Chicken Curry Puff Frozen*, Kualitas

**THE EFFECT OF CASSAVA FLOUR (*Manihot Esculenta Crantz*) SUBSTITUTION ON THE QUALITY OF CHICKEN CURRY PUFF FROZEN**

**DITA AJENG INDRIATI**

**Supervisor : Guspri Devi Artanti dan Nur Riska**

**ABSTRACT**

This study was to study and analyze the effect of cassava flour substitution on the quality of frozen chicken curry puff based on aspects of skin color, filling color, texture, sheet, taste, and aroma. This research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of the Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. The time of the research started in November 2019 until January 2022. The method used in the study was an experimental method. The research sample used was chicken curry puff frozen with cassava flour substitution as much as 10%, 20% and 30% with a frozen storage time of 7 days, the product was tested on 45 panelists who assessed aspects of skin color, texture, sheet, taste, filling color, and texture. scent. Based on the results of statistical hypothesis testing using the Kruskal Wallis test, it showed that there was no effect of cassava flour on the quality of frozen chicken curry puffs in terms of skin color, texture, sheet, taste, filling color, and aroma. The conclusion of this study is to recommend the use of 30% cassava flour to be developed as an innovation in the curry puff business, optimize the use of cassava flour and introduce cassava flour patisserie curry puff products.

**Keywords:** Cassava Flour, Frozen Chicken Curry Puff, Quality

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang Masalah	1
1. 2 Identifikasi Masalah	4
1. 3 Pembatasan Masalah	4
1. 4 Perumusan Masalah	5
1. 5 Tujuan Penelitian	5
1. 6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Kualitas <i>Chicken Curry Puff Frozen</i>	6
2.1.1.1 Kualitas Organoleptik <i>Chicken Curry Puff</i>	8
2.1.1.2 Kualitas <i>Chicken Curry Puff Frozen</i>	9
2.1.2 <i>Curry Puff</i>	12
2.1.2.1 Bahan Dan Fungsi Bahan	13
2.1.2.2 Tahapan Pembuatan <i>Curry Puff Frozen</i>	26



2.1.3 <i>Chicken Curry Puff</i> Dengan Substitusi Tepung Singkong	32
2.1.3.1 Tepung Singkong	32
2.1.4 Persentase Tepung Singkong <i>Chicken Curry Puff Frozen</i>	36
2.2 Penelitian Yang Relevan	36
2.3 Kerangka Pemikiran	37
2.4 Hipotesis Penelitian	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>38</b>
3.1. Tempat Dan Waktu Penelitian	38
3.2. Metode Penelitian	38
3.3. Variabel Penelitian	38
3.4. Definisi Operasional	39
3.5. Desain Penelitian	41
3.6. Populasi, Sampel Dan Teknik Pengambilan Sampel	42
3.7. Prosedur Penelitian	42
3.7.1. Studi Pustaka	42
3.7.2. Penelitian Pendahuluan	43
3.7.3. Tahap Uji Coba	52
3.7.4. Penelitian Lanjutan	58
3.7.5. Instrumen Penelitian	59
3.8. Teknik Pengambilan Data	62
3.9. Teknik Analisis Data	62
3.10. Hipotesis Statistik	63
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>65</b>
4.1 Hasil Penelitian	65
4.1.1 Deskripsi Kualitas Dan Pengujian Hipotesis	65
4.2 Pembahasan	81

4.3 Kelemahan Penelitian	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	86
5.1 Kesimpulan	86
5.2 Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	90
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	114



## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
Tabel 2.1	Formula Standar <i>Chicken Curry Puff</i>	27
Tabel 2.2	Formula Standar Isian <i>Chicken Curry Puff</i>	29
Tabel 2.3	Komposisi Kandungan Gizi Singkong Per 100gr	33
Tabel 2.4	Komposisi Kandungan Tepung Singkong Per 100gr	35
Tabel 3.1	Desain Penelitian Pembuatan <i>Chicken Curry Puff Frozen</i> dengan Substitusi Tepung Singkong	41
Tabel 3.2	Formula Standar <i>Curry Puff</i>	43
Tabel 3.3	Formula Standar Isian <i>Curry Puff</i>	44
Tabel 3.4	Alat Pembuatan <i>Chicken Curry Puff</i>	45
Tabel 3.5	Alat Pembuatan Tepung Singkong	46
Tabel 3.6	Alur Pembuatan <i>Chicken Curry Puff Frozen</i> dengan Substitusi Tepung Singkong	50
Tabel 3.7	Uji Coba Formula Standar <i>Curry Puff</i>	52
Tabel 3.8	Uji Coba Formula Isian <i>Curry Puff</i>	52
Tabel 3.9	Formula Substitusi Tepung Singkong 10%	54
Tabel 3.10	Formula Substitusi Tepung Singkong 20%	55
Tabel 3.11	Formula Substitusi Tepung Singkong 30%	56
Tabel 3.12	Formula Substitusi Tepung Singkong 40%	57
Tabel 3.13	Instrumen Uji Kualitas 10%	59
Tabel 3.14	Instrumen Uji Kualitas 20%	60
Tabel 3.15	Instrumen Uji Kualitas 30%	61
Tabel 4.1	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	67
Tabel. 4.2	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	69
Tabel 4.3	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Lembaran	71
Tabel 4.4	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	73
Tabel 4.5	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Isian	76
Tabel 4.6	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Aroma	79

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Tepung Terigu Protein Tinggi	14
Gambar 2.2	Tepung Terigu Protein Sedang	14
Gambar 2.3	Tepung Terigu Protein Rendah	15
Gambar 2.4	<i>Shortening</i>	16
Gambar 2.5	<i>Margarine</i>	16
Gambar 2.6	Garam	17
Gambar 2.7	Air	17
Gambar 2.8	Dada Ayam	18
Gambar 2.9	Kentang	19
Gambar 2.10	Bubuk Kari	20
Gambar 2.11	Bawang Merah	21
Gambar 2.12	Bawang Putih	22
Gambar 2.13	Bawang Bombay	23
Gambar 2.14	Gula Pasir	23
Gambar 2.15	Lada Putih	24
Gambar 2.16	Santan	25
Gambar 2.17	Minyak Goreng	26
Gambar 2.18	Diagram Alur Pembuatan <i>Chicken Curry Puff</i>	31
Gambar 2.19	Singkong	34
Gambar 2.20	Tepung Singkong	35
Gambar 3.1	Diagram Alur Pembuatan <i>Chicken Curry Puff Frozen</i> dengan Substitusi Tepung Singkong	49
Gambar 3.2	<i>Curry Puff</i> Formula Standar	53
Gambar 3.3	<i>Curry Puff</i> dengan Substitusi Tepung Singkong 10%	54
Gambar 3.4	<i>Curry Puff</i> dengan Substitusi Tepung Singkong 20%	55
Gambar 3.5	<i>Curry Puff</i> dengan Substitusi Tepung Singkong 30%	56
Gambar 3.6	<i>Curry Puff</i> dengan Substitusi Tepung Singkong 40%	57
Gambar 4.1	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	68
Gambar 4.2	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Tekstur	70
Gambar 4.3	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Lembaran	72
Gambar 4.4	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Rasa	75
Gambar 4.5	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Warna Isian	77
Gambar 4.6	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aspek Aroma	80

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Uji Kualitas <i>Chicken Curry Puff Frozen</i> 10%	92
Lampiran 2	Instrumen Uji Kualitas <i>Chicken Curry Puff Frozen</i> 20%	94
Lampiran 3	Instrumen Uji Kualitas <i>Chicken Curry Puff Frozen</i> 30%	96
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Kulit	98
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	100
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Lembaran	102
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	104
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Isian	106
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	108
Lampiran 10	Tabel Chi-square	110
Lampiran 11	Foto Bahan-bahan Pembuatan <i>Chicken Curry Puff Frozen</i>	111
Lampiran 12	Foto Proses Pembuatan <i>Chicken Curry Puff Frozen</i>	112
Lampiran 13	Dokumentasi Uji Organoleptik	114

### Daftar Riwayat Hidup